43e Année. — Tome LXXXVII N° 2248 Paris, 29 Juillet 1937

REVUE DE VITICULTURE

LE XXVe CONGRES NATIONAL DE LA MUTUALITE ET DE LA COOPERATION AGRICOLES

C'est à *Vals-les-Bains* (Ardèche) que s'est tenu, du 24 au 27 juin dernier, le vingt-cinquième Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

Plus de 400 congressistes venus des différentes régions de la Métropole et de l'Afrique du Nord ont assisté à ce Congrès.

La séance d'ouverture s'est tenue sous la présidence de M. *Marcel Astier*, vice-président de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, président de l'Union des Syndicats agricoles de l'Ardèche et du Comité d'organisation du Congrès, entouré de MM. *Henri Queuille*, ministre des Travaux publics, président de la Fédération ; *Palmade*, député, ancien ministre ; *Chanal* et *Jacques Benoist*, sénateurs ; *Tardy*, directeur de la Caisse nationale de Crédit agricole ; *Vimeux*, secrétaire général de la Fédération ; *Chappaz*, inspecteur général de l'Agriculture ; des hauts fonctionnaires du département, des personnalités et des membres du Conseil général de l'Ardèche.

M. *Marcel Astier* remercie les congressistes d'être venus si nombreux et exprime sa reconnaissance à M. *Queuille* qui, malgré ses nouvelles obligations de ministre des Travaux publics, a bien voulu assister aux séances du Congrès.

M. *Queuille* remercie M. *Astier*, les personnalités présentes et les congressistes de leur marque de sympathie à son égard, il montre le développement sans cesse croissant de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles qui va fêter l'an prochain le trentième anniversaire de sa fondation et qui réunit par l'intermédiaire des 500 *organisations départementales ou régionales* 31.000 *associations locales* groupant plus d'*un million d'agriculteurs*.

Par acclamations, M. *Queuille* est nommé Président du Congrès : MM. *Crassous*, président de la Caisse régionale de Crédit agricole du Midi, et *Simoneau*, président de la Caisse régionale de Crédit agricole de l'Yonne sont nommés assesseurs.

M. *Vimeux* est nommé par acclamations secrétaire général du Congrès.

M. *Brotet* ouvre la série des rapports par la présentation de son exposé sur *le Crédit agricole et les Coopératives agricoles de l'Ardèche*. La Caisse régionale de ce département a grandement favorisé le développement des Caves coopératives (qui sont actuellement au nombre de 18), des Distilleries coopératives et des Coopératives de blé qui ont donné de très bons résultats dans l'Ardèche.

M. *Lebeau*, directeur de la Caisse algérienne de Crédit agricole, expose la situation du *Crédit agricole en Algérie*. La Caisse algérienne a été créée en 1935 et a donné des résultats satisfaisants. Plus de 100 *millions* ont déjà été répartis entre les créanciers des colons insolvables.

M. *Palmade*, ancien ministre, traite ensuite avec sa compétence et son élo-

quence habituelles le sujet : « *La situation du Crédit agricole mutuel* », dont les conclusions suivantes sont adoptées à l'unanimité par le Congrès :

1° Maintenir l'organisation à trois degrés prévue par la législation en vigueur, et l'autonomie des organismes hiérarchisés qui participent actuellement à l'application de la législation ;

2° Eviter la séparation complète des organismes chargés des opérations de crédit agricole à long terme et à court terme, tout en séparant dans la mesure du possible les ressources affectées aux diverses catégories de crédit ;

3° Eviter d'engager la responsabilité directe de l'Etat dans les opérations de crédit agricole, cette responsabilité devant être laissée aux groupements coopératifs ;

4° Développer, autant qu'il est nécessaire, le contrôle permanent de l'Etat sur les opérations des Caisses de Crédit agricole et mettre à la disposition de la Caisse nationale de Crédit agricole des inspecteurs et contrôleurs en nombre suffisant pour que ce contrôle puisse s'effectuer de la façon la plus efficace sur les 98 Caisses régionales ayant reçu des avances de l'Etat et sur les institutions (Caisses locales, Sociétés coopératives agricoles, Syndicats agricoles), qui bénéficient des avances de l'Etat ;

5° Instituer une sorte de contrôle préventif par la présence du directeur des Services agricoles ou d'un inspecteur de la Caisse nationale de Crédit agricole aux séances des Conseils d'administration des Caisses régionales.

En outre, le Congrès étant d'avis que le système actuel qui établit un lien entre le taux des prêts consentis par les Caisses régionales et le taux d'escompte de la Banque de France est de nature à entraîner de graves perturbations par suite des brusques variations du taux de l'escompte susceptibles de se produire en période d'attaque spéculative, que ces perturbations sont de nature à porter préjudice aux légitimes intérêts des agriculteurs.

Emet le vœu « *Que les pouvoirs publics veuillent bien réaliser un système qui désolidarise le taux des prêts par les Caisses de Crédit agricole du taux d'escompte de la Banque de France.* »

Enfin le Congrès émet le vœu : « Que soient précisées, dans un sens favorable, les modalités des délais accordés aux débiteurs par les lois du 24 mars 1936 et du 2 août 1936, et que soit réalisé un aménagement d'ensemble des dettes agricoles sans tarir cependant les possibilités de crédit pour les emprunteurs futurs. »

M. *Fabre*, ingénieur en chef du Génie rural, présente un rapport sur « *le Service du Génie rural en Ardèche* », service qui se développe chaque jour davantage et améliore grandement la situation des populations rurales de cette région.

« *La culture fruitière et l'organisation des Syndicats de production dans l'Ardèche* » est traitée par M. *Ginet*, directeur des Services agricoles de ce département.

Le rapporteur montre que le paysan ardéchois, grâce à sa ténacité et à son « *agriculture verticale* » en terrasses étagées, a tiré le maximum de culture de son sol et augmente considérablement l'importance de la culture fruitière de

cette région. Les producteurs sont réunis en Syndicats, groupés dans l'Union départementale, que préside M. *Marcel Astier*, et donne d'excellents résultats.

M. *Jourdain* entretient ensuite le Congrès d'un sujet de toute actualité : « *L'application de la loi sur les Unions de Coopératives agricoles et les Coopératives de consommation* ».

Le rapporteur, après avoir montré l'évolution de cette importante question, indique la nécessité de la liaison entre les différentes formes de coopération.

M. *Chanal*, sénateur de l'Ain, prend la parole pour exposer les difficultés que rencontrent les Coopératives de son département pour écouler leur production de fromage de gruyère, et il rappelle que la proposition de loi qu'il a déposée avait pour but de favoriser la création d'Unions de Coopératives ayant leurs caves d'affinage et leurs services de vente.

L'orateur montre que l'Office du blé peut assurer une rémunération plus convenable au petit agriculteur, ramener plus d'aisance dans les campagnes et favoriser l'essor de la coopération. Il indique que certaines dispositions de la loi du 15 août 1936 intéressant les Coopératives n'ont pas encore reçu d'application ; il passe en revue les modifications qu'il serait bon d'apporter à cette loi et insiste sur la nécessité de l'assainissement du mouvement coopératif.

M. *Besson*, directeur de la Société d'encouragement à l'Agriculture, présente un rapport sur *les Syndicats agricoles et les Mutualités agricoles dans l'Ardèche* et demande « *que le bénéfice de la loi du 11 mars 1932 sur les allocations familiales soit accordé dans le plus bref délai possible aux petits métayers assimilés à des salariés agricoles* » ; — « *qu'on étudie spécialement, dans le cadre de la mutualité agricole, les moyens spéciaux propres à permettre l'extension des avantages pécuniaires des allocations familiales, aux fermiers, aux petits exploitants agricoles et aux petits artisans ruraux* ».

M. *Queuille*, ministre des Travaux publics, président du Congrès, présente lui-même avec une remarquable éloquence son rapport très important sur « *l'orientation de la production agricole et l'alimentation* ».

L'orateur montre tout d'abord que l'agriculture, productrice de matières nécessaires à l'alimentation, est directement intéressée aux problèmes que pose l'alimentation en général. L'avenir de l'agriculture française dépend donc, dans une grande mesure, des modifications qui peuvent être apportées à la façon de composer notre alimentation ; les associations agricoles ne doivent donc pas se désintéresser de cette question, bien au contraire. Le problème a été étudié sur le plan international par la S.D.N. et le Bureau international du Travail, ainsi que par le Comité national des études de l'Alimentation, dont M. Queuille fait partie. Ce Comité poursuit ses investigations scientifiques et économiques, et les associations agricoles doivent y apporter leur collaboration. — Le concours assidu de tous doit être assuré, il faut éduquer à la fois et le producteur et le consommateur.

M. *Monnet*, ministre de l'Agriculture, à qui M. *Queuille* a cédé la présidence de cette réunion, souligne à son tour l'importance de ce problème et prône la politique de qualité que l'on doit s'efforcer d'appliquer davantage dans l'avenir.

M. *Colombain*, chef du service de la Coopération au B.I.T., évoque l'œuvre

déjà accomplie par le Bureau international du Travail, à propos de ce problème de l'alimentation. Cette question reste à l'ordre du jour du B.I.T.

Après ces différents exposés, le Congrès, après avoir entendu le rapport de M. Henri Queuille, président de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles, émet différents vœux dont voici les plus importants :

Le Congrès,

Après avoir examiné les réalisations qu'il serait désirable de faire aboutir dès à présent,

Emet le vœu :

a) Que les diverses administrations (ministères de l'Intérieur, de l'Education nationale, de l'Agriculture, du Travail, de l'Hygiène, des Colonies, municipalités, etc.) apportent au problème de l'alimentation une attention toute particulière, en élaborant notamment des instructions précises résultant des travaux du Comité national de l'Alimentation, et adressées par leurs soins aux organismes intéressés ;

b) Que les associations agricoles de production généralisent les méthodes de production, de récoltes et de contrôle qui sont déjà employées efficacement par un certain nombre d'entre elles ;

c) Que les associations de consommateurs attachent une importance toujours plus grande à la qualité des produits livrés par elles à leurs adhérents, et qu'elles s'efforcent de pénétrer dans les milieux les plus reculés pour leur apporter des produits nécessaires à une alimentation rationnelle ;

d) Que les organismes de distribution s'efforcent de faire consommer de préférence les produits nécessaires à l'alimentation normale, et indiqués par les recherches scientifiques.

Le Congrès, considérant l'importance du problème de l'alimentation pour la France et les territoires d'outre-mer, émet le vœu :

Que la production agricole soit essentiellement orientée en vue de satisfaire les besoins normaux d'une alimentation rationnelle ;

Que dans ce but, au sein du Comité national d'Etudes de l'alimentation chargé, d'une manière permanente, de cette mission, la Commission économique établisse, d'une part, le bilan de la production et, d'autre part, celui de la consommation pour la France et les territoires d'outre-mer ;

Qu'en particulier des enquêtes méthodiques, diverses et nécessairement de longue durée, soient entreprises dans différents milieux de la métropole afin de déterminer aussi exactement que possible les besoins réels de la consommation basés sur les recherches scientifiques ;

Que le ministère des Colonies entreprenne des enquêtes analogues dans nos possessions d'outre-mer afin de pouvoir remédier judicieusement, d'accord avec le Comité national d'Etudes de l'alimentation, aux malnutritions et sous-alimentations des indigènes.

M. *Jean Vimeux* étudie avec soin la question de *l'assurance-mutuelle bétail dans la lutte contre les maladies contagieuses*, et M. *Pradon*, professeur d'agriculture, termine la série des rapports, par son exposé sur les *organisations séri-*

cicoles en Vivarais qui représentent 45 % de la production française en sériciculture.

M. *Paul Vimeux*, secrétaire général de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, demande aux congressistes de vouloir bien s'associer à la manifestation des Agriculteurs en faveur de la Paix, dont le Congrès international d'Agriculture de La Haye a pris l'initiative le 17 juin dernier.

Le banquet, présidé par M. *Georges Monnet*, ministre de l'Agriculture, réunit plus de cinq cents personnes ; plusieurs discours sont prononcés : par M. *Marcel Astier*, président du Comité d'organisation du Congrès ; par M. *Froment*, député de l'Ardèche, au nom des parlementaires de ce département ; par M. *de Camas*, sénateur, au nom des parlementaires étrangers à l'Ardèche ; par M. *Palmade*, député, ancien ministre ; par M. *H. Queuille*, ministre des Travaux publics, et par M. *Georges Monnet*, ministre de l'Agriculture.

De magnifiques excursions ont permis aux congressistes de visiter les régions si intéressantes, si sauvages et si belles de ce Vivarais trop peu connu des touristes ; le séjour à Vals-les-Bains a été également très agréable, à tous les points de vue.

Le XXVI[e] Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles se tiendra l'an prochain à *Brive-la-Gaillarde* (Corrèze).

MARTHE TARDY.

DIFFERENTES METHODES DE MACERATION DES VINS ROUGES

La vinification en rouge comporte une macération plus ou moins prolongée du marc avec le moût avant ou pendant la fermentation. Cette macération a reçu le nom de *cuvage ;* elle a pour effet, par la mise en contact du moût qui fermente avec les parties solides de la vendange, d'assurer la dissolution de certaines substances utiles telles que matières colorantes, tanins, matières minérales et quelques autres encore moins connues.

Nous examinerons les divers procédés de macération employés ou proposés.

I. — Macération en cuve ouverte

C'est la première méthode utilisée : la vendange est versée dans une cuve en bois ou en ciment revêtue généralement d'un enduit protecteur, elle y est foulée aux pieds ou au moyen d'un fouloir.

a) *Macération en cuve ouverte avec chapeau flottant*

Dans ce cas, au cours de la fermentation, le gaz carbonique qui se dégage dans toute la masse entraîne avec lui les particules solides suivant la pittoresque expression « comme un ballon sa nacelle ». Ainsi peu à peu le marc se rassemble au haut de la cuve et forme une masse solide qui coiffe le moût en fermentation : c'est le *chapeau.*

Cette macération avec chapeau flottant présente quelques inconvénients dans certains cas : le chapeau peut être le siège d'une fermentation acétique donnant

naissance à des vins piqués ; le mycoderma aceti se développe en effet facilement dans ce milieu riche en alcool, chaud, et suffisamment aéré ; toutefois ce n'est pas le cas lorsque la cuve en fermentation n'est pas pleine. Le gaz carbonique qui se dégage venant au-dessus et autour du chapeau, y stagne, l'entoure comme d'une sorte de manchon, privant ainsi d'oxygène le ferment acétique et enrayant son développement.

La macération au chapeau flottant pourrait avoir en outre l'inconvénient de donner des vins peu colorés, le contact étant réduit entre le moût et le marc, siège de la matière colorante (position du chapeau, présence de gaz carbonique autour du chapeau). Aussi une pratique constante consiste, au cours de cette vinification, à enfoncer de temps en temps le chapeau dans la masse liquide : c'est l'opération du *foulage du chapeau*.

Le foulage aux pieds a toujours présenté des risques mortels d'asphyxie pour l'homme qui le pratiquait ; d'autre part et à juste titre, il existe de nos jours une susceptibilité plus grande en ce qui concerne l'hygiène ; pour toutes ces raisons, le foulage du chapeau est opéré actuellement le plus souvent avec des instruments en bois qui maintiennent le chapeau immergé.

En opérant des foulages répétés, d'une part on incorpore au moût la matière colorante du marc en facilitant sa dissolution par l'alcool, d'autre part le chapeau ne peut plus être le siège d'une fermentation acétique suivie. Mais il y a lieu de remarquer que si les foulages n'étaient pas fréquents et si l'acétification du chapeau pouvait avoir lieu entre temps, ces foulages n'auraient d'autre effet que de répandre dans le vin l'acide acétique formé. En imbibant à nouveau le chapeau, on ne fait que donner lieu à une production nouvelle d'acide acétique au moment où le chapeau redevient flottant.

Un autre effet très important du foulage, qu'il faut signaler, est de maintenir par introduction de l'air dans toute la masse, une fermentation égale partout.

On peut dire que l'on arrivera à faire avec cette méthode si simple des vins de qualité s'affinant très bien en prenant les précautions nécessaires, à savoir :

Cuves incomplètement pleines ;

Foulages fréquents du chapeau jusqu'à deux fois par jour surtout vers la fin.

b) *Macération en cuve ouverte avec chapeau immergé*

Dans le dessein de prévenir toute acétification du chapeau, on a eu l'idée de maintenir continuellement ce dernier en état d'immersion au moyen d'une claie fixée à l'intérieur de la cuve dans la masse liquide. Cette façon de procéder, si elle permet de supprimer l'acétification du moût, a l'inconvénient, par contre, de ne pas assurer une diffusion suffisante des différents matériaux de la vendange. Le marc est en effet constamment entouré d'un liquide qui est déjà saturé en matières colorantes et tannoïdes.

Cuve Michel Perret (Fig. 1)

Pour améliorer cette technique, Michel Perret a imaginé une cuve à étages multiples de claies, chaque claie étant distante de 0 m. 25 à 0 m. 50. Cet agencement permet de maintenir un contact beaucoup plus intime entre le moût

et le marc immergé. Les couches de marcs sont peu épaisses et la macération peut s'accomplir dans de bonnes conditions. Ces claies sont toutefois assez difficilement maintenues dans l'état de propreté désirable et ceci peut être une cause de piqûre des vins.

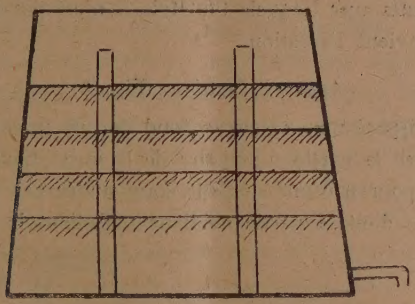

FIG. 1.

Cuve Coste-Floret (Fig. 2)

Pour remédier à cet inconvénient et aussi à la lenteur du remplissage auquel ce dispositif donne lieu et pour maintenir néanmoins un bon contact entre le moût et le marc. Coste-Floret a construit une cuve séparée en trois compartiments par deux claies verticales. Le marc est maintenu dans le compartiment

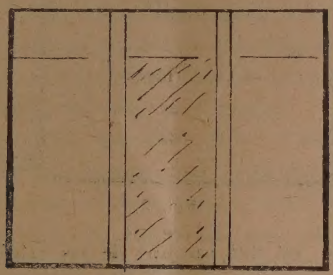

FIG. 2.

central tandis que dans les compartiments latéraux se répand le moût ; le marc est ainsi baigné constamment sur une grande surface. La surface du marc en contact avec l'air est faible et l'acétification n'est pas à redouter. On peut provoquer un lessivage du marc en soutirant le moût et en le faisant passer d'un compartiment dans l'autre ; au cours de cette opération, une précaution est à prendre, celle d'établir le contact entre le plancher de la cuve et le marc pour obliger le moût au cours du lessivage à bien traverser le marc.

II. — Macération en cuve fermée

Au cours d'une macération en cuve ouverte, quand la fermentation touche à sa fin et quand ainsi le dégagement de gaz carbonique est moindre, on ne peut éviter que l'air ne vienne en plus grande quantité au contact du chapeau.

Aussi a-t-on eu l'idée de fermer la cuve à sa partie supérieure en laissant toutefois un trou de bonde permettant la sortie du CO^2. Par ce moyen, le moût ne

risque pas de s'acétifier, mais il est difficile de contrôler la température et de la régler. On ne peut procéder à des foulages au cours de cette méthode ; on opère des remontages du moût pour assurer le brassage et le lessivage du marc, remontages par cuveau intermédiaire et pompe annexe, ou certains procédés plus ingénieux suivants avec lesquels toutefois il n'est pas toujours possible de régler comme il convient l'aération.

Appareil Cambon (Fig. 3)

Sur la cuve est disposé un cuveau au fond duquel prend naissance un tube qui communique avec la partie supérieure de la cuve. L'orifice du tube sur le fond du cuveau est pourvu d'une soupape commandée par un levier placé dans le cuveau. Ce levier, dont la partie médiane maintient la tige de soupape au

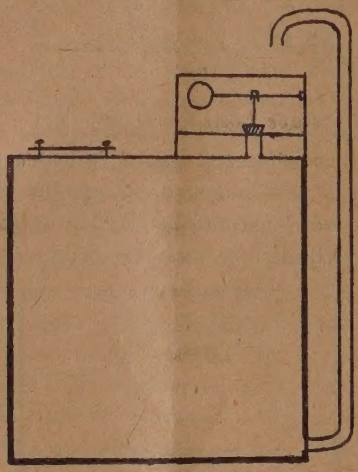

Fig. 3.

moyen d'une articulation, est fixé par une de ses extrémités à la paroi du cuveau, l'autre extrémité est munie d'un flotteur. Un long tube vertical part du fond de la cuve, ajusté sur le trou de bonde grillagé assurant le passage du liquide de la cuve au cuveau au moment voulu. Normalement la soupape ferme le cuveau. Sous l'influence de la pression qu'exerce le gaz carbonique pendant la fermentation, le moût est chassé dans le cuveau par le grand tube de communication. Quand celui-ci est rempli, le flotteur est soulevé, la soupape s'ouvre laissant le moût pénétrer de nouveau dans la cuve. Comme le gaz carbonique sort par la même soupape au même moment, le liquide par suite du défaut de pression cesse de circuler dans le grand tube reliant la cuve au cuveau, le flotteur redescend et ferme la soupape. L'opération recommence quand la pression devient suffisante dans la cuve.

Ainsi le marc se désagrège et la macération s'effectue.

(*A suivre.*)

C. Sifnéos et P. Laurent,
Ingénieur agricole Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
J.-L. Vidal : Chronique charentaise.
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale.
Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1937 (P. M.). — La route des grands crus de Bourgogne. — Loi tendant à modifier certaines dispositions du statut viticole.

Chronique méridionale hebdomadaire

Existe-t-il une industrie du vin ? — La valeur des choses tient non seulement à leurs caractéristiques, à leur qualité, mais encore à l'idée que nous nous faisons des peines, des difficultés et des efforts nécessaires à leur obtention. Une chose n'est précieuse que si elle est rare, difficile à créer et elle perd sa valeur et devient commune dès que nous la savons galvaudée.

Prétendre que dans cette manière de faire il ne se mêle assez souvent une grande part de snobisme serait aventuré, mais il y entre tout de même autre chose de plus relevé.

Dans le cas du vin, qui ne fait pas exception, il nous plaît de pimenter le plaisir — matériel — de le boire par le rappel discret des peines et des soins qui ont précédé sa venue sur notre table. Une des raisons et non la moindre de notre satisfaction est, à coup sûr, l'admiration confiante que suscite un « produit naturel ». Le vin est un produit naturel.

Et nous imaginons sans peine le vignoble brûlé par le soleil d'été, sa magnifique parure d'automne et les journées glacées qu'il traverse en hiver, et les chants des vendanges et l'odeur du pressoir, tout ce qui fait en somme la vie du vigneron. Nous ne séparons pas celui-ci du tableau et nous lui réservons l'intérêt attendri des palais reconnaissants, intérêt auquel s'ajoute un infini respect pour la grandeur et les difficultés de sa tâche.

Il ne nous a pas été possible, jusqu'à présent, d'imaginer que le vigneron puisse être indépendant de son œuvre, qu'il s'épargne la joie de l'achever par la vinification, ni que ces œuvres d'art que, suivant une expression en passe de devenir classique, sont les vins nobles résultent paradoxalement de l'effort de plusieurs artistes et exigent le travail à la chaîne.

C'est peut-être une mystique, mais nous prétendons ce sentiment respectable et il est en tous cas commun à tous les consommateurs dont le goût pour le vin repose non seulement sur la certitude que ses qualités connues résultent de conditions de production traditionnellement constantes et publiques, mais aussi sur la garantie que leur boisson favorite est « un produit naturel ».

Nous comprenons dès lors très mal pourquoi on nous parle assez fréquemment, et à vrai dire de plus en plus fréquemment, d'une *industrie* du vin. Il fut un temps où la viticulture n'était pas séparée de la fabrication du vin, mais on en vint à parler de vinification, puis d'œnologie sans que cela changeât quelque chose. Puis, les groupements de producteurs, les coopératives de vinification surprenant quelques esprits à l'étonnement facile par l'envergure des moyens mis en œuvre firent naître cette expression sur les lèvres d'un badaud : Oh ! c'est une véritable usine ! Et d'autres de ce genre.

Ces termes font fortune et il se trouve des gens pour, à ce propos, parler d'industrie, d'usines, voire même de « *vinerie* » sans qu'on sache exactement ce qu'est ce monstre-là.

C'est une erreur dangereuse dans l'emploi des termes, car c'est dans les termes à défaut des faits que prennent corps les légendes. Il y a à cela une double raison.

D'abord l'emploi du terme éveillera l'attention du consommateur, ne manquera pas de le choquer et lui fera trouver moins d'attrait dans le vin le jour où il concevra quelques doutes sur son origine extra-paysanne. Mais, direz-vous, ce sera une industire dirigée par des paysans, par des vignerons... Et où il concevra quelques doutes sur son origine extra-paysanne.

Mais, direz-vous, ce sera uue industrie dirigée par des paysans, par des vignerons... Et puis, après ? Est-ce que cela empêchera les consommateurs de considérer par instinct, par raison ou par expérience, comme proches parentes, l'industrie et certaines « erreurs » volontaires ou non dans la « fabrication », ce qu'en un seul mot on appelle fraude ? Et croyez-vous bien appétissante la superposition à la vision éclatante du vin que vous buvez de celle d'une mécanique compliquée crachant de toutes parts l'huile, la vapeur ou les gaz brûlés, vision immanquablement suggérée par l' « industrie » du vin. C'est à vrai dire écœurant et il suffit, n'est-ce pas, de penser à la burette d'huile de graissage pour trouver au vin on ne sait quel relent.

Et alors qu'on s'efforce de toutes parts de maintenir la qualité des produits de la terre et ceux de la vigne en particulier aux normes traditionnelles en réglementant parfois sévèrement les conditions de la production, le moment est peut-être mal choisi pour abaisser sottement l'un d'eux, et non le moindre, au rang d'un objet fabriqué. Notre tâche serait plutôt de maintenir et monter en épingle les coutumes qui font le prix du vin, qui sont l'unique garantie de ses qualités de produit naturel et grâce auxquelles s'est établie entre les consommateurs et les vignerons une mutuelle confiance qui est pour tous et surtout pour les producteurs un bien précieux.

En abandonnant à un tiers irresponsable le soin de transformer ses produits, le vigneron abandonne du même coup ce qui faisait jusqu'ici le caractère exceptionnel et vraiment élevé de ses efforts. Ses intérêts moraux et matériels exigent donc qu'il demeure le maître de la vinification, que celle-ci soit ou non faite en commun.

Est-on bien sûr, d'autre part, que ces termes, industrie et industriel, puissent être substitués justement à ceux de vinificateur et de vinification ? C'est qu'il s'agit ici en somme de discipliner simplement un phénomène naturel sans qu'à aucun moment le pseudo industriel ne fabrique ou ne crée. Et il en est ainsi heureusement car, si les consommateurs s'avisaient de ce qu'il « fabrique », ils ne voudraient pas de ses produits, de ses vins fabriqués, différents à leur sens des produits naturels.

Nous croyons nous faire suffisamment comprendre et nous n'avons au fond d'autre dessein que de montrer à quelques bons esprits quelle est la sensibilité de leur clientèle, de leur dire qu'il suffirait de crier haro ! pour qu'on les écharpât.

On l'a bien vu, paraît-il, il y a 30 ans, alors que certains industriels s'étaient montrés trop... industrieux.

JEAN BRANAS.

Chronique charentaise

A la recherche de nouvelles bouillies cupriques plus efficaces et plus économiques. — Dans le numéro du 1er juillet de cette *Revue*, j'ai promis de dire ce que je pensais de l'oxychlorure de cuivre, sur lequel on m'a interrogé, à propos de sa valeur anticryptogamique contre le Mildiou.

Je répéterai d'abord ce que je ne cesse de dire au sujet d'autres innovations : *Il faut être très prudent.* Ce qui ne veut pas dire conservateur ou rétrograde : seulement assez circonspect pour éviter des déboires.

Si vous êtes d'esprit curieux, cette circonspection ne vous empêchera pas de faire des essais comparatifs sur des surfaces restreintes.

Voici, en tout cas, concernant l'oxychlorure de cuivre, la reproduction des résultats d'une expérience réalisée par moi en 1910, année de triste mémoire, quant aux ravages causés par le Mildiou, mais très intéressante, au point de vue des remèdes à lui opposer.

Une parcelle de vigne, dépendant du champ de Marville de la Station viticole de Cognac, avait été consacrée à des essais comparatifs de produits divers anticryptogamiques.

Les résultats, publiés à cette époque (1), ne l'ont pas été au point de vue de l'efficacité des bouillies, mais à celui des conséquences lointaines des dégâts du Mildiou sur la vitalité, la fructification et la sensibilité à la Chlorose des vignes qui les ont supportés.

Pour cette raison — et pour ne pas encourir l'accusation de favoriser telle spécialité au détriment de telle autre — les bouillies essayées ont été désignées par les lettres A, B, C, etc...

Aujourd'hui, 1910 est si loin — déjà — que je puis sans doute révéler l'identité des produits essayés et des résultats correspondants, sans m'exposer à mécontenter personne. Voici ces documents :

DÉSIGNATION DES BOUILLIES ET Nos DES RANGÉES	13 Août 1910 — VALEUR DES BOUILLIES D'APRÈS LA CONSERVATION DU FEUILLAGE	25 Octobre 1910 — ETAT DE LA VÉGÉTATION, DE L'AOUTEMENT ET DU FEUILLAGE	Note de valeur des bouillies de 0 à 10	27 Juin 1911 — ETAT CHLOROTIQUE ET VÉGÉTATIF	1911 Production de raisin par pied	1911 Poids de sarments par pied	Mai 1912 Nombre de grappes sorties par pied
					Kgs	Kgs	
Rangs 1 à 6, Bouillie A (Bouillie Bordelaise)..	Supérieure	Bonne vigueur et bonne feuille	10	Bonne vigueur Bien verts			
Rangs 7 à 10, Bouillie B (Bouillie Bordelaise soufrée).....	Supérieure	Aoûtement assez bon (Comme A)	10	Comme A	0.438	0.466	9 7
Rangs 11 à 14, Bouillie C (Cupro-sultureuse Sébastian).....	Les feuilles sont tombées comme au témoin	Feuillage moins conservé qu'en A et B Vigueur identique Aoûtement assez bon	4	Vigueur moindre qu'en A et B Un peu de chlorose	0.294	0.400	6.3
Rangs 15 à 18, Témoins non traités.....	Presque totalement défeuillés	Complètement défeuillés	0	— Vigueur faible	0.077	0.211	5.4
Rangs 19 à 22, Bouillie D (Unique Usage).....	Moins bien que A et B Mieux que C	Aoûtement presque nul Feuilles à moitié conservées. Vigueur assez bonne	6	Chlorose intense Plus verts que les témoins, mais moins que A et B Vigueur passable	0.316	0.350	9.4
Rangs 23 à 26, Bouillie E (Cryptogamine)... ...	Sans valeur	Aoûtement laisse à désirer Comme les témoins	2	Presque aussi jaunes et faibles que les témoins	0.125	0 304	7.3
Rangs 27 à 33, Bouillie F (Oxychlorure de cuivre.....	Très bonne Egale à A et B	A encore ¾ de ses feuilles. Aoûtement assez bon	10	Vigoureux et verts comme en A et B	0.438	0.474	9.8

On voit dans ce tableau que déjà, il y a 27 ans, l'oxychlorure de cuivre, au cours d'une année de Mildiou très virulent et très grave, avait donné de bons résultats.

Faut-il en conclure qu'on doit s'empresser d'abandonner les vieilles bouillies bordelaise et bourguignonne ?

Pas du tout.

Comme pour notre bouillie à l'acide citrique, il ne faut pas se laisser aller à ne vouloir plus utiliser que l'oxychlorure de cuivre.

Mais, il serait très intéressant de connaître, à l'aide d'essais le plus nombreux possible, si les résultats rapportés ci-dessus sont confirmés de façon constante, dans toutes les conditions où réussissent bien les bouillies ordinaires.

La constance de l'efficacité d'un remède a presque autant d'importance que sa réalité.

J.-L. VIDAL,

directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Chronique d'œnologie méridionale

Qualité et cours des vins. — Les beaux vins de nos régions méridionales se vendent, c'est entendu, mais à quels prix ! Aujourd'hui encore un viticulteur des Corbières nous signale qu'un vin de 13° a été cédé au cours de 13 francs le degré. Un autre nous précise que des vins achetés dans le Midi à 150 francs l'hectolitre se vendent au détail, à Paris, 2 francs 15 le litre. Une explication m'était demandée. Difficile d'en fournir une — logique. Mais ce même viticulteur me signalait que les vins courants des restaurateurs se piquent avec une facilité extrême. Sans trop chercher on trouve, dans ce fait regrettable, la cause du bas prix au détail.

Au laboratoire, j'ai, à l'analyse, deux séries de vins résultant de la vendange 1935 : vins tous remarquables par leur arome. Quelques-uns sont vraiment supérieurs parce qu'ils ont en outre un goût exquis. Ces vins, à *maturité parfaite*, ne se vendent pas, alors que des Bourgogne, des Bordeaux, qui ne les valent pas, sont payés 5, 6 fr. la bouteille au moins. Mais nos vins ont été vendus lorsqu'ils étaient trop jeunes à des prix n'excédant pas 100 francs l'hectolitre ! Trop de ces vins ont été obligatoirement distillés !

A l'analyse également, j'ai actuellement quelques vins dont le titre alcoolique est bien voisin de la limite, d'autre dont la richesse en acides gras volatils se rapproche étrangement des limites supérieures fixées par la loi. Ces vins sont recherchés ! !

Voilà le fait brutal, injuste, inadmissible : d'une façon générale, la qualité n'est pas recherchée, si parfois on la demande, elle n'est pas payée à sa juste valeur. Par contre, tous les *vins limite* sont particulièrement recherchés !

Peut-on, à la suite de ces faits, choisis entre mille du même ordre, parler de crise de surproduction ? Un tel mot est dangereux, dans quelques années on s'apercevra du tort immense qu'il nous aura fait en orientant le statut viticole dans une certaine direction.

Il y a crise, c'est entendu, mais crise dans la production — crise dans la répartition — crise dans la consommation. On produit mal, — on répartit mal, — on consomme mal.

Les faits sont là pour nous montrer que la politique de la qualité reçoit chaque jour des entorses de plus en plus graves. (Je ne parle, bien entendu, que des vins prolétaires qui n'ont pas et n'auront jamais le bénéfice de l'appellation contrôlée.) Qui prend la défense de tous les bons vins courants ? Si tout le monde s'interrogeait, que de « mea culpa » on entendrait !

Et tout le monde chante les louanges de la qualité !

Pour cette politique de la qualité, des mesures excellentes ont été prises. Je retiens la dernière en date : la généralisation des prestations d'alcool vinique. Mais pourquoi la limiter aux récoltants de plus de 400 hl. ? Oui ou non, son but est-il d'éliminer les vins de surpressurage, les vins de lie, les queues de caves, afin de purifier le marché du bon vin ? On fête tout de même à présent le tricentenaire du « Discours de la Méthode ». Descartes ne serait-il pas plus heureux de voir accorder certains de nos actes à son « discours » que d'entendre nos orateurs analyser et glorifier son « Discours » pour l'oublier ensuite après les agapes officielles !

Les prestations d'alcool vinique, si tel est leur but, doivent être appliquées à tous les producteurs. Ceux-ci, par l'intermédiaire de leurs Associations, devraient demander cette juste généralisation. Ils auraient plus de force pour réclamer ensuite et obtenir la moralisation du marché des vins.

Ah ! oui, ce n'est pas une production ordinaire ; ce n'est pas un commerce comme tous les autres. Il s'agit là avec le vin, d'une production essentiellement française — d'une boisson nationale — qui doit avoir les qualités propres de notre race. Richesse précieuse entre toutes, qui ne doit *tromper personne*. Le viticulteur — le négociant — ne doivent pas jouer sur le vin comme on jouerait sur une marchandise quelconque.

Il semble qu'autrefois on comprenait mieux ces nuances en entourant d'un certain respect toutes les productions agricoles.

Et sur la production viticole, connaissez-vous cette belle page d'Olivier de Serres ? En des mots bien jolis et riches de pensées, il est dit pourquoi la vendange — plus que tout autre fruit de la terre — *réclame la présence et la science du maître.*

Que tous ceux qui, aujourd'hui, se désintéressent trop de leurs vignes et de leurs caves, lisent ces quelques lignes et comprennent que le vignoble n'est pas seulement un coupon de rente.

« Si la vigne, au cours de son maniement, requiert tant de science et de « diligence, c'est en ce point de la vendange (cueillette et vinification) où ces « choses sont nécessaires pour en perfection de bonté et d'abondance, tirer le « fruit que Dieu par là nous distribue. Les récoltes de tous autres fruits que « la terre produit, se peuvent faire par procureur, où autre intérêt ne peut « advenir, qu'en la qualité demeurant toujours la qualité semblable à elle- « même. En cet endroit, peut-on en l'une et en l'autre, être défraudé ; même « c'est chose non seulement très difficile, mais presque impossible, le père de fa-

« mille être satisfait touchant la qualité de ses vins, si de l'œil il abandonne « les celliers et caves tant que ses vendanges dureront, pour en laisser le gou- « vernement souverain à ses gens : n'étant telle action, celle qu'on doive com- « mettre à personnes dont le goût est semblable à la rudesse de l'entende- « ment. Aussi ce n'est en la cave du grossier paysan, quoique sis en pays de « bon vignoble, que communément l'on trouve les plus précieux vins ; mais « chez les gens de bel esprit lesquels en rapportent cette louange : *Que celui* « *est estimé homme de bien, qui a de bon vin.* »

Et voici, enfin, un dernier passage que je livre à la réflexion de tous ceux qui s'intéressent aux choses de la magistrature.

De là est aussi tirée cette maxime : « *Qu'une seule fois l'année, l'on se doit* « *apprêter à boire.* Suivant laquelle, voit-on au temps de vendanges desloger « des grosses villes les Présidents, Conseillers, Bourgeois et autres notables per- « sonnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pourvoir aux vins ; aimant « mieux prendre telle peine, pour être bien abreuvés que l'être mal, en épar- « gnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage. *C'est pourquoi les vacances* « *de septembre jusques à Saint-Martin sont ordonnées en tous les Parlements* « *de France, donnant loisir à MM. de la justice par la longueur de ces deux* « *mois-là, de faire faire leurs vins à leur plaisir.* »

Passage d'autant plus savoureux qu'une note des journaux annonçait dernièrement que les vacances dans la magistrature seraient peut-être modifiées.

Evidemment la nouvelle ne doit préoccuper que les intéressés. Mais il est significatif qu'au XVI^e^ siècle les vendanges préoccupaient au plus haut point l'élite cultivée de la société. Si celle-ci était soucieuse de son bien-être, elle était aussi éprise de *beauté* et de *bonté*.

Que l'élite d'aujourd'hui qui dirige, produit, commerce et consomme, soit en outre éprise de logique. La production viticole trouvera sans nul doute son assiette définitive pour rendre à notre production nationale la place de choix qu'elle n'aurait jamais dû perdre, en donnant à tous plaisir et bien-être.

MICHEL FLANZY.

La route des grands crus de Bourgogne. — Un projet d'aménagement touristique de la Côte-d'Or vient d'être approuvé par le Conseil général, qui comporte l'aménagement de ce qu'on appelle déjà la route des grands crus et qui, de Dijon à Chagny, côtoie ou traverse les plus célèbres vignobles de la Bourgogne. On connaît déjà cette route, qui est la route nationale n° 74, mais on ne peut que regretter que certains éléments, et non des moindres, s'en trouvent à l'écart. Le voyageur qui la suit rencontre bien, au passage, des indications lui permettant de gagner, soit sur sa droite, soit sur sa gauche, à quelques centaines de mètres parfois, les localités aux noms fameux dans le monde entier. Mais, à vrai dire, les chemins qui y conduisent demandent à être élargis et rectifiés.

C'est ainsi qu'un projet a été dressé par le service des Ponts et Chaussées. Entre Dijon et Nuits-Saint-Georges, la route nationale ne fait qu'effleurer la Côte. Dans le nouveau trajet, ce tronçon sera délaissé et la « Route des grands

crus » traversera les vignobles de Chenove, Marsannay-la-Côte, Couchey, Fixin, Brochon, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, le Clos-Vougeot, Vosne-Romanée.

De Nuits-Saint-Georges à Aloxe-Corton, on reprendra la route nationale, mais, de cette localité, la route sera déviée et traversera le vignoble de Corton, ceux de Pernand-Vergelesses, de Savigny-Vergelesses, pour aboutir à Beaune.

Enfin, de Beaune, le nouvel itinéraire traversera les localités de Pommard, Volnay, Monthelie et Meursault, pour rejoindre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

Ce projet nécessitera d'importantes améliorations et prévoit la création de 34 kilomètres de routes nouvelles, dont le coût sera de 2 millions et demi.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1937. — Le *Journal officiel* du 14 juillet a publié la statistique résumée dans le tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
1. Octobre.....	6.393.126	8.786.065	4.807.171	4.511.540	15.810.905	15.734.568
2. Novembre...	4.873.959	6.075.098	4.628.487	4.437.611	15.880.574	16.050.082
3. Décembre...	4.066.335	4.977.013	3.946.322	3.993.467	15.748.718	15.901.046
	1937	1936	1937	1936	1937	1936
4. Janvier.....	4.182.025	5.851.855	4.304.719	4.421.275	15.373.173	15.584.353
5. Février.....	3.669.695	5.766.344	4.008.771	4.097.235	15.251.346	15.294.444
6. Mars.....	3.523.517	6.354.758	3.581.382	3.934.281	14.966.135	15.058.144
7. Avril.....	3.599.861	6.180.583	4.047.538	4.414.658	14.526.701	14.713.651
8. Mai.....	3.297.625	5.369.319	3.883.095	4.283.226	13.790 008	14.413.458
9. Juin.....	3.661.195	5.275.337	4.202.562	4.446.604	13.119.391	14.140.622
Totaux.....	37.267.339	55.636.572	37.410.047	38.539.907	13.119.391	14.140.622

Pour le neuvième mois de la campagne, les sorties s'inscrivent pour 3.600.000 hectolitres, en augmentation sur les trois mois précédents de la campagne, mais en forte diminution sur le mois correspondant de l'exercice dernier. Pour les neuf mois, le total : 37 millions un tiers environ est inférieur de plus de 18 millions d'hectolitres aux quantités livrées au commerce l'an dernier dans le même laps de temps.

Les sorties de juin sont de 4.200.000 hectolitres, en accroissement sensible sur le chiffre de mai 1937. Pour les neuf mois, le total de 37.400.000 hectolitres dépasse le total des sorties. Le commerce commence à entamer son stock, ce qui explique le calme du marché pendant les dernières semaines.

Les stocks commerciaux sont réduits à 13.119.391 hectolitres en diminution de plus de 600.000 hectolitres sur le chiffre de fin mai dernier.

Les pronostics de récolte semblent confirmer que la vendange de 1937 sera une vendange moyenne, en Algérie et dans le Midi. L'absence de Mildiou est l'événement capital qui va régler l'importance de la récolte dans ces deux régions, qui représentent entre la moitié et les deux tiers de la récolte totale viticole de la France. P. M.

Loi tendant à modifier certaines dispositions du statut viticole

L'*Officiel* publie la loi suivante :

Art. 1er. — Au sixième alinéa de l'article 12 du Code du vin, la date du « 1er septembre » est substituée à celle du « 1er octobre ».

Sont, en conséquence, relevées de 6 millions d'hectolitres et portées à « 76 », « 78 », « 84 » et « 90 millions d'hectolitres, les limites de « 70 », « 72 », « 78 » et « 84 » millions d'hectolitres, respectivement fixées par les articles 68, 75 et 76 du code précité.

Art. 2. — L'article 76, paragraphe *a*, du Code du vin, est complété comme suit :

« Toutefois, même dans le cas où cette limite n'est pas atteinte, la fourniture de la quantité d'alcool qui peut être livrée sous forme d'alcool vinique aux termes de l'article 77 ci-après est obligatoire à concurrence des trois quarts ».

Art. 3. — Le terme visé à l'article 102 du Code du vin est prorogé jusqu'au 20 octobre 1938. Sont, par suite, prolongés de deux années, les délais particuliers prévus aux articles 103, alinéas 1er, 4 et 5, et 122, alinéa 1er.

L'article 120 du Code du vin est abrogé.

Art. 4. — Le troisième paragraphe de l'article 102 du Code du vin est modifié comme suit :

« Pour tous les arrachages opérés du 1er juillet d'une année au 30 juin de l'année suivante, ladite servitude sera comptée du 30 novembre compris dans cette période. Il en sera de même de la servitude quinquennale prévue à l'article 102 ».

Art. 5. — A l'article 88 du Code du vin dont les dispositions visent exclusivement les appellations d'origine contrôlées, et à l'article 89 du même Code, la date du « 1er août 1939 » est substituée à celle du « 1er août 1936 ». La faculté de remplacement anticipé prévu audit article 89 est étendue sous les réserves spécifiées à ce texte à tous les départements en ce qui concerne les vignes complantées à concurrence de 75 % au moins de cépages énumérés à l'article 96 du Code précité.

Art. 6. — Les dispositions de la présente loi seront applicables, dès leur promulgation aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 175 fr. et au-dessus ; 10°, 182 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 195 fr. Vin blanc supérieur, 215 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 235 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 275 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 610 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr. ; Picolo, 640 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 925 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 950 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 ; 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4.500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 lr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 fr. à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 350 à 450 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 10 fr. 50 à 11 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, 10 fr. 50 à 11 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (26 juillet 1937). — Cote officielle :* Rouge, 8°5 à 11°, 13 fr. à 15 fr. » le degré. Montagne, 9° à 9°5, 14 fr. 50 à 15 fr. Moyenne des 9°, 14 fr 75. Vins de Café, 15 fr. le degré. Blancs, 14 fr. 50 à 15 fr. ; Clairettes, 14 fr. 50 à 15 fr., vins libres de 8°5 à 11° ; Costières, 13 fr. 50 à 14 fr. 75 ; Rosés, » fr. » à » fr. ».

Montpellier (20 juillet). — Rouges 9° à 9°5, 14 fr. 25 à 15 fr. » ; 9°5 et au-dessus, 14 fr. 25 à 13 fr. 25. Logés pas d'affaires signalées. Moyenne 9°, 15 fr. Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 13 fr. Moût.

Béziers (23 juillet). - Récolte 1936 : Rouges, 13 fr. 75 à 15 fr. le degré, Vins de 9° à 15 fr. le degré. Rosés , » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote. Alcools incotés.

Minervois (24 juillet). — Marché d'Olonzac, 13 fr. 75 à 14 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 juillet). — Vins rouges 8°5 à 11°. Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Carcassonne (24 juillet). — Vins rouges 8°5 à 11°, de 13 fr. 75 à 14 fr. 75. le degré légal.

Narbonne (15 juillet). — Vins rouges de 13 fr. 50 à 15 fr.

Sète (17 juillet). — Rouges, 13 fr. 50 à 14 fr. 75 ; Rosés, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Blancs, 14 fr. 75 à 15 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 150 fr. » le quintal, orges, 113 fr. à 115 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 121 ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 97 fr. à 101 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 52 à 57 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 60 à 120 fr., Sterling, 50 à 65 fr. ; Nouvelles d Algérie, 120 à 140 fr. ; du Midi, 90 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 165 fr. à 205 fr. ; paille d'avoine, de 180 fr. à 220 fr. ; paille de seigle, 160 à 200 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 92 fr. les 100 kgs ; supérieur. 95 fr. ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 94 fr. ; de palmistes, 76 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 279 fr. à 280 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 11 fr. à 12 fr. 30. — Longe, 14 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 93 fr. » à 97 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. 50 à 89 fr. 50 les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 91 fr. 50 à 95 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 36 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 fr. à 103 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 9 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux,** 284 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet,** 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 53 fr. 75 (départ usine) les 100 kilos.** — **Nicotine à** 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 250 à 350 fr. — Amandes vertes, 450 à 700 fr. — Abricots, 600 à 800 fr. — Poires de choix, 500 à 700 fr. ; communes, 150 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 750 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Bananes, 375 à 450 fr. — Pêches, 300 à 900 fr. — Cassis, 180 à 230 fr. — Figues, 400 à 650 fr. — Groseilles, 360 à 420 fr. — Cerises, 500 à 850 fr. — Fraises, 350 à 800 fr. — Prunes d'Algérie, 350 à 700 fr. — Reine-Claude, 600 à 900 fr. — Raisin d'Algérie, 450 à 620 fr. — Framboises, 500 à 900 fr.

Aubergines, 60 à 90 fr. le cent. — Choux nouveaux, 60 à 120 fr. — Artichauts, 35 à 100 fr. — Choux-fleurs, 175 à 350 fr. — Oseille, 80 à 120 fr. — Epinards, 200 à 270 fr. — Tomates du Midi, 120 à 200 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 350 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 50 à 100 fr. le 100. — Haricots verts du Midi, 120 à 220 fr. — Carottes nouvelles, 200 à 800 fr. — Cèpes, » à » fr. — Pois verts de Paris, 100 à 230 fr. — Fèves, 100 à 150 fr. — Melons de Nantes, 5 à 18 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.